

JP00/4337
日本国特許庁
PATENT OFFICE
JAPANESE GOVERNMENT

300600	
REC'D	18 AUG 2000
WIPO	PCT

4
別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されている事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed with this Office.

出願年月日
Date of Application:

1999年 7月 2日

出願番号
Application Number:

平成11年特許願第188988号

出願人
Applicant(s):

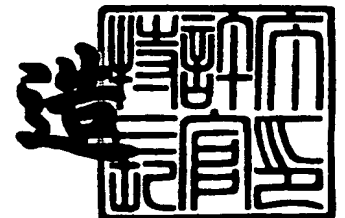
明治製菓株式会社

PRIORITY
DOCUMENT
SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

2000年 8月 4日

特許庁長官
Commissioner,
Patent Office

及川耕造



出証番号 出証特2000-3060395

【書類名】 特許願

【整理番号】 P99-0271

【提出日】 平成11年 7月 2日

【あて先】 特許庁長官 殿

【国際特許分類】 A23L 1/30

【発明の名称】 食品用組成物、その製造法およびそれを含む機能性食品

【請求項の数】 16

【発明者】

【住所又は居所】 埼玉県坂戸市千代田 5 - 3 - 1 明治製菓株式会社 生物科学研究所内

【氏名】 松本 均

【発明者】

【住所又は居所】 埼玉県坂戸市千代田 5 - 3 - 1 明治製菓株式会社 生物科学研究所内

【氏名】 富永 滋

【発明者】

【住所又は居所】 埼玉県坂戸市千代田 5 - 3 - 1 明治製菓株式会社 生物科学研究所内

【氏名】 岸 光男

【発明者】

【住所又は居所】 埼玉県坂戸市千代田 5 - 3 - 1 明治製菓株式会社 生物科学研究所内

【氏名】 川上 隆

【発明者】

【住所又は居所】 埼玉県坂戸市千代田 5 - 3 - 1 明治製菓株式会社 生物科学研究所内

【氏名】 徳永 隆久

【発明者】

【住所又は居所】 埼玉県坂戸市千代田 5 - 3 - 1 明治製菓株式会社 生物科学研究所内

【氏名】 平山 匡男

【特許出願人】

【識別番号】 000006091

【氏名又は名称】 明治製菓株式会社

【代理人】

【識別番号】 100091096

【弁理士】

【氏名又は名称】 平木 祐輔

【選任した代理人】

【識別番号】 100096183

【弁理士】

【氏名又は名称】 石井 貞次

【手数料の表示】

【予納台帳番号】 015244

【納付金額】 21,000円

【提出物件の目録】

【物件名】 明細書 1

【物件名】 図面 1

【物件名】 要約書 1

【ブルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 食品用組成物、その製造法およびそれを含む機能性飲食品

【特許請求の範囲】

【請求項 1】 カシスアントシアニンを固形分当たり1重量%以上25重量%以下、好ましくは5重量%以上25重量%以下を含むことを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物。

【請求項 2】 カシスアントシアニンを固形分当たり5重量%以上25重量%以下を含むことを特徴とする請求項1記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物。

【請求項 3】 カシスアントシアニンが、カシス果汁を荷電型逆浸透膜で精製濃縮したものであることを特徴とする請求項1又は2記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物。

【請求項 4】 カシスアントシアニンの成分がデルフィニジンであって、デルフィニジン成分の含有量が固形分当たり0.5重量%以上12.5重量%以下、好ましくは2.5重量%以上12.5重量%以下であることを特徴とする請求項1乃至3記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物。

【請求項 5】 デルフィニジン成分含有量が固形分当たり2.5重量%以上12.5重量%以下であることを特徴とする請求項4記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物。

【請求項 6】 カシスアントシアニンの成分がデルフィニジン3-0-ルチノシドであって、デルフィニジン3-0-ルチノシドの成分含有量が固形分当たり0.4重量%以上10重量%以下、好ましくは2重量%以上10重量%以下であることを特徴とする請求項1乃至3記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物。

【請求項 7】 デルフィニジン3-0-ルチノシドの成分含有量が固形分当たり2重量%以上10重量%以下であることを特徴とする請求項6記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物。

【請求項 8】 カシス果汁を原料として、荷電型逆浸透膜で精製濃縮することを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物の製造方法。

【請求項 9】 荷電型逆浸透膜がマイナス荷電型逆浸透膜であることを特徴とする請求項 8 記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物の製造方法。

【請求項 10】 マイナス荷電型逆浸透膜の塩保持力が NaCl で 5～20%であることを特徴とする請求項 9 記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物の製造方法。

【請求項 11】 カシス果汁を原料として、荷電型逆浸透膜及びイオン交換樹脂を用いることによって精製濃縮することを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物の製造方法。

【請求項 12】 イオン交換樹脂が強酸性陽イオン交換樹脂であることを特徴とする請求項 11 記載のカシスアントシアニン含有食品用組成物の製造方法。

【請求項 13】 請求項 1～7 記載の食品用組成物を配合してなることを特徴とする機能性飲食品。

【請求項 14】 飲食品がキャンディー、チューイングガム、ジュース、チョコレート、錠菓、ゼリー状食品、ジャムであることを特徴とする請求項 13 記載の機能性飲食品。

【請求項 15】 視覚改善機能を有することを特徴とする請求項 1～7 記載の食品用組成物及び請求項 13～14 記載の機能性飲食品。

【請求項 16】 視覚改善機能が、眼精疲労の回復機能、視力の低下の回復機能、近視の回復機能、水晶体の屈折力の低下からの回復機能、暗視力の改善機能、暗順応の改善機能、網膜機能の改善機能、または網膜桿体の改善機能であることを特徴とする請求項 15 記載の食品用組成物及び機能性飲食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

本発明は、カシスアントシアニンを特定量含有するカシスアントシアニン含有食品用組成物、該食品用組成物の製造方法、視覚改善機能を有する該食品用組成物及び該食品用組成物を含む視覚改善機能を有する機能性飲食品に関する。

【0002】

【従来の技術】

カシス（学名Ribes. nigrum、英名Black Currant、和名黒フサスグリ）は、ユキノシタ科（分類によってはアジサイ科）の植物であり、その実は独特の香り、味、酸味などから欧州などでジャムやジュース、アルコール飲料などの原料に用いられている。また生食も可能であるが、その酸味の強さからあまり用いられていない。絞り立てのカシス生果汁は固形分濃度（Bx）として10%程度であり、固形分当たり約20～30重量%のクエン酸、リンゴ酸などの有機酸と固形分当たり約30～50重量%の単糖類を含むため酸味及び甘味が強すぎた。そのためジュースなどの飲料やゼリー状食品などには少量しか添加できなかった。また、それ以外の食品には全く添加されていなかった。

【0003】

また、これら飲料用の原料として濃縮果汁が市販されている。これは果物を絞った生果汁を非荷電型の逆浸透膜などを用いて水のみを除いて、6倍程度に濃縮したものである。通常リンゴやオレンジなどの6倍濃縮果汁の場合は、6倍の水で薄めることによって濃縮果汁還元として100%果汁ジュースを製造している。しかし、カシス濃縮果汁の場合は、生果汁と同様に固形分当たり約20～30重量%のクエン酸、リンゴ酸などの有機酸と固形分当たり約30～50重量%の単糖類を含んでいるため酸味が強すぎ、カシスにおいては100%果汁ジュースを作ることはできなかった。

また、カシスは着色成分としてアントシアニンを含むことが知られている。アントシアニンの構造は図1に示すように、アグリコン部分であるアントシアニジンの配糖体である。またカシスアントシアニンは、アントシアニンジンとして、デルフィニンジンとシアニンジンが主成分であることがわかっている。

【0004】

J. Banaszczyk らが報告 [Fruits Process 6(8), 321-325, 1996] しているように、Bx.11におけるカシスアントシアニンの含量はどのような品種でも600～800mg/l以下となっており、絞っただけのカシス生果汁100%ジュース中には0.06～0.08重量%以下のカシスアントシアニンしか含まれていなかったことを示している。

またジュースのBxが約11であるため、固形分換算のカシスアントシアニンの含量は0.55~0.73重量%となる。またこの報告によるとジュースを14週保存することにより、300mg/lまでカシスアントシアニン量が減少しており、さらに収穫年によってカシスアントシアニンの含量は大きく変化し、翌年は80mg/l（固形分換算で0.07重量%）と10分の1まで減少していることがわかる。このようにカシス生果汁中のカシスアントシアニン量は、保存状態や収穫年によって大きく異なり、固形分換算で0.07重量%~0.73重量%であることがわかり、固形分当たり1重量%以上カシスアントシアニンを含む食品は存在していなかったことがわかる。

【0005】

さらに、このカシス果汁100%ジュースは、強烈な酸味のために飲用には適さないもので、中和剤や甘味料などを加えるのが通常である。そのため実際にジュースを製造する際のカシス果汁添加量はもっと少ないのが通常であり、通常の飲みやすいカシスジュースは、その他添加する中和剤や甘味料の量にもよるが固形分当たり0.5重量%以下であることが通常である。このように従来のカシス由来の食品におけるカシスアントシアニン含有量は、飲料に適さない100%果汁で固形分当たり0.73重量%以下、製品あたりでは0.08重量%以下、通常の飲みやすくしたジュースでは固形分当たり0.5重量%以下であった。

ジャムに関しては、冷凍果実を原料として多量の砂糖とペクチンなどを加えて製造するため、カシスアントシアニンの含有量は最大でも固形分当たり0.3重量%程度であり、製品当たりでも最大0.2重量%程度であるのが通常であり、当然有機酸や糖質は通常の果汁以上ものが含まれている。

【0006】

現在ほとんど市販されていないが「化学合成品以外の食品添加物リスト注解書」によると、ブラックカーラント色素が記載されている。これによると製法は「ユキノシタ科クロフサスグリより搾汁又は水で抽出して得られたものである。」とあり、単なる抽出操作のみで作られた色素であり、通常の果汁とカシスアントシアニン、有機酸、糖類の含量は同等のものである。性状は「赤~暗赤色又は暗青色の液体、若しくはペースト又は粉末。」と記載されており、粉末色素が存在していたことがわかる。しかしこの粉末色素も、抽出操作で得られた液体色素を

バインダーなどを加えて粉末化しているものであり、固形分あたりのカシスアントシアニン成分としては生果汁と同等かそれ以下である。

【0007】

アントシアニン含量の多い果実としては、ブルーベリーがあげられる。ブルーベリーは品種によっては、乾燥果あたり2重量%以上のブルーベリーアントシアニンを含む品種が存在するため一部の食品工業などでは、果実や濃縮果汁などからブルーベリーアントシアニンを有機溶媒などで抽出し、食品用色素として用いられている〔「食品工業」1997年8月30日号〕。

ブルーベリーアントシアニンは、シアニジン、ペオニジン、デルフィニジン、ペツニジン、マルビジンの5種のアントシアニンと、グルコース、アラビノース、ガラクトースの3種の糖がくみ合わさった15種のアントシアニンで構成されており、主成分はマルビジンであり、デルフィニジンとシアニジンの含有量は10～20重量%程度であると報告されている〔「食品と開発」31巻3号5～8ページ〕。

【0008】

以上のことから、ブルーベリーアントシアニンとカシスアントシアニンとは含まれるアントシアニン組成が大きく異なることから、物性、色調、薬理作用などが異なることが予想される。

ブルーベリーアントシアニンは極微量で着色が可能であるため、現在使用されている色素も濃縮果汁と同程度の固形分あたり約2重量%アントシアニンしか含んでいない。さらには、本食用色素は、有機溶媒抽出しているため、独特の風味は消失してしまっている。

【0009】

また、これらのブルーベリーアントシアニンの添加量は、あくまで色素用途であるため、例えば特開平9-84564号公報記載のブルーベリー抽出色素を用いた飲料においては、色素添加量は0.025～0.05重量%で、ブルーベリーアントシアニン量に換算すると0.00625～0.0125重量%と極微量であり、従来ブルーベリーアントシアニンを多量に含んだ食品は存在していなかった。

前述のようにカシスに含まれるカシスアントシアニンは固形分換算で約0.7重量%以下と微量であり、従来色素としての原料には不向きとされていたため、当

然カシスアントシアニンを大量に含んだ食品も存在していなかった。そのため食品に大量に添加できるカシスアントシアニン素材は切望されていた。

【 0 0 1 0 】

従来ブルーベリーアントシアニンは欧州において医薬品として用いられてもいたが、アントシアニンの含量のせい、他の果実由来のアントシアニンについてはあまり知られていなかった。

ブルーベリーアントシアニンを医薬品として使用する場合は、色素として利用する場合と比較すると多量のアントシアニンを服用せねばならない。そのためアントシアニンを精製する必要があるが生じ、その方法が開示されている。例えば、食品用ではなく医薬品および化粧品用途のものであるが、特開平3-99090号公報記載の方法によると果実又はその抽出物に、二酸化硫黄、亜硫酸水素ナトリウム、ピロ亜硫酸水素ナトリウムなどを添加することによって調製した重亜硫酸イオンを含有する水溶液に添加し、中性条件下で非イオン性高分子樹脂で分離し、不活性ガスで亜硫酸ガスを脱離させた後、水と混和しない有機溶媒（例えば、ブタノール、アミルアルコールなど）で抽出する方法が開示されている。しかし、わが国ではこれらブタノール、アミルアルコールなどの有機溶媒は、食品衛生法上使用が許可されていないため、食品用途として使用できない。また、有毒である亜硫酸ガス（日本化学同人、生化学事典第三版記載）を使用することは、製品への残留の観点から好ましいものとはいえない。以上のことから、特開平3-99090号公報記載のアントシアニンはあくまで医薬品用途には使用できても、食品用途に使用することはできなかったため、アントシアニン高含有食品用組成物は食品業界では要望されていた。

【 0 0 1 1 】

食品用途のアントシアニンの製造法としては、特公昭58-50633号公報に記載されている。この方法はブドウまたはブドウから得られた生成物の例であり、分子量1000～70000の範囲で、最良な条件では分子量約20000にカットオフ点を有する限外濾過膜と塩の保持力がNaClの場合30～99%、好ましくは50～90%である非荷電型の逆浸透膜を組み合わせた方法である。この方法に用いられている逆浸透膜は非荷電型のものであり、塩の保持力も本発明のそれとは大きく異なっており、水

のみを分離するための膜を使用していることから本発明の方法と大きく異なっていることが分かる。また、実施例において、無水亜硫酸とアルコールを含む溶液で抽出しており、実際の操作では、有機溶媒が使用され、かつ亜硫酸ガスの発生が懸念される。また、アントシアニン光学密度の測定によると、限外濾過膜前後で7,150から15,020に濃縮されているので濃縮倍率は2.1倍、非荷電型の逆浸透膜では7,150から7,400に濃縮されているため濃縮倍率は1.03倍であり、濃縮精製されている比率は低い。ブドウアントシアニン含有量の記載はないが、精製前の果汁のブドウアントシアニン含有量を固形分当たり0.5重量%と仮定しても、特公昭58-50633号公報記載の方法では、精製後の限外濾過抽出物のブドウアントシアニン含有量は1.05重量%、非荷電型の逆浸透膜濃縮液の固形分あたりのブドウアントシアニン含量は重量0.52%程度であり、高含有とはいえず、満足できる品質ではなかった。

【0012】

また特公昭60-31225号公報に開示された方法によると、ブドウ、つるこけもも、くろいちごなどから二酸化硫黄溶液でアントシアニンを抽出し限外濾過によって分離する方法であるが、この方法は当該公報の実施例1に記載のように最終生成物に200~500ppmの二酸化硫黄（亜硫酸ガス）が残留することがわかっている。この方法による最終製品のアントシアニン含量は約1.0重量%であることが記載されている。

【0013】

イオン交換樹脂や吸着樹脂を用いてアントシアニンを精製する方法は、特開昭59-223756号公報に記載されているが、調製された色素のアントシアニン濃度の記載はなく、飲料中に発生するオリの除去を目的とした精製法である。

これらの公知文献に記載されているアントシアニンの原料としては、果実中にアントシアニン含有量の高いブルーベリー（ビルベリー、*Vaccinium myrtillus*）か、果実として安価なブドウがほとんどであり、カシスに関しての記述はなかった。

【0014】

そこで、本発明者らは、カシスアントシアニン高含有食品用組成物を有害な物

質を使わずに、食品用途で製造する方法を鋭意探索し、有効な方法を初めて見いだした。また驚くべきことに、本方法を用いて製造したカシスアントシアニンを配合した飲食品は、視覚改善機能を有しており機能性飲食品として有用であることがわかった。

視覚機能は、感覚機能の大部分を占める重要な機能である。しかし、この視覚機能の低下が昨今問題となっていており、パソコン、ワープロを含むコンピューター等を操作する作業において、眼精疲労訴え率が対照作業者に比べ有意に高いことは、あまねく知られてきている。

【 0 0 1 5 】

視覚器官において、コンピューター作業やコンピューターゲームなどの近点作業を連続して行くと、平滑筋である毛様体筋の緊張が持続し、近視の屈曲状態、すなわち偽近視になることが報告されている。（日本眼科学会誌，72，2083-2150（1968））。この偽近視がやがて近視になることが定説となっており、コンピューター作業による水晶体の屈折力の低下や偽近視を防止するものや改善するものが求められていた。

また、社会の高齢化に伴い、高齢者の視力の衰えの問題は増してきており、日常生活において視力の低下を訴える場面は急増している。例えば、高齢者ドライバーが急速に増えるとともにトンネルの出入りの際の眼のくらみ、夜間における視力の減退など、若年ドライバーなどにはない問題も大きく浮上してきている。

【 0 0 1 6 】

一方、視力の矯正としては、眼鏡やコンタクトレンズの使用が一般的であるが、生活上不便であり、特に、近視だけでなく老視や乱視などを併発したヒトにとっては非常なる不便を伴い、これらの機能回復を願う人は多い。

従来、視覚の改善機能や回復機能は、遠点を見るなどの視力回復トレーニングや、外科的手術あるいは医薬品などでの治療が試みられているが、どの方法もあまり一般的にはなっていない。

【 0 0 1 7 】

視覚の改善機能や回復機能をもつ医薬品としては、いくつかの研究が既になされている。例えば、眼精疲労治療効果のあるエンドセリン変換酵素阻害剤としてホ

スホラミドンが出願されている（特開平9-143099号公報）。また眼精疲労改善用点眼薬としてタウリン、メントール、メチル硫酸ネオスチグミンおよび、VEアセテートなどが出願されている（特開平9-143064号公報）。また、毛様体筋緊張緩和剤（特開平7-133225号公報）、塩酸サイクロペンテレートによる眼精疲労治療剤（特開平2-149517号公報）、アデノシン三リン酸ナトリウムによる固形医薬（特開平1-308232号公報）なども出願されている。しかし、これらの物質はほとんど全てが点眼剤であり、目薬的使用がなされる医薬品である。これら医薬品の投与は一時的な回復は可能であるが、慢性的な症状の緩和にはならず、食品で通常的に摂取することによって視覚改善効果を持つものや、視覚機能の低下を防止できるものが望まれていた。実際、このような視覚改善機能を持つ食品については、いくつか報告はされている。しかし、効果については自覚症状の測定のみであり、機器を用いた客観的な他覚的評価が科学的になされているとはいえない。例えば、特開平7-255417号公報に、ドコサヘキサエン酸と α -、 γ -リノレン酸からなるトリグリセリドの報告があるが、評価法は単なる自覚症状に対するアンケート調査であり、被験者を単純に2群に分けて試験を行っているため被験者の個人差が出やすく、またn数も5と少なく、特に統計処理を行っているわけでもないので、実際の効果について科学的評価がなされているとはいえない。

【0018】

眼の機能維持作用物質としては、特開平5-97690号公報記載の、鯉内臓濃縮物、高麗人参エキス、三七人参、真珠貝粉末、菊花エキス、ハブ茶エキスを含むものが効果があるとされているが、有効成分とされているものが多岐にわたり、何に効果があるかはっきりしていない。該公報における実施例でも、アンケート評価のみで効果が科学的に検証されているとはいえない。

【0019】

また特開平5-97691号公報記載の眼疾患改善作用及び眼の機能維持作用をもつ組成物の特許が出願されており、有効成分としては、フカヒレ軟骨抽出物、鯉内臓濃縮物、高麗人参エキス、三七人参、真珠貝粉末、菊花エキス、クコエキス、ハブ茶エキスなどが提案されているが、これも同様に科学的根拠に乏しい。

同様に視力の回復作用をもつものとしては特開昭62-59217号公報記載のカキの

葉部及び、パンジロウの果実を必須成分とする健眼食品が出願されている。この発明も前述の発明と同様に、視力も自覚的な視力検査しか行っておらず効果が科学的に立証されたとはいいがたい。

【0020】

最近、話題になっている視覚改善作用をもつ食品素材としてはブルーベリーがあげられる。この報告によると、精神疲労および眼精疲労を自覚する患者20名を対象として、プラセボを対照とした二重盲検クロスオーバー法による群間比較試験を実施しており、前記に引用記載した食品類の評価法に比べ機器による評価も加わっている。しかしその結果は、自覚症状とフリッカーテストについては改善が見られているが、自覚的視力測定である30cm視力、5m視力、他覚的視力測定である屈折力測定などには改善効果が見られていない（「食品工業」1998年8月30日号）。さらに、使用機器であるフリッカーについても「日本災害医学会誌」1992年、40巻1号、12-15ページによると、「フリッカーテストは、眼精疲労の評価法の一つであり、大脳皮質の疲労や大脳機能興奮性に関するもので、視覚中枢に関するものではない。」としている。また文光堂、「眼科診療プラクティス」18巻221ページによると、「中心フリッカーの測定は視神経疾患などの第三ニューロンの障害の評価に有効であり、（中略）、フリッカーは屈折異常や軽度の中間透光体の影響を受けにくい特徴を持つ」とされており、フリッカーテストは視覚機能よりも大脳機能を測定しているものといえる。すなわち、ブルーベリーの効果は視覚の改善というよりは、中枢機能特に大脳の機能の回復によるものを評価していると推定される。

【0021】

以上のように、適切な機器を用いて科学的に視覚改善効果が確かめられた食品素材は従来知られていなかったといつて良い。

そこで、本発明者らは、後述の方法で精製した食品用カシスアントシアニンを配合した食品に科学的に裏付けられた視覚改善機能を有することを見出したものである。

アントシアニンのアグリコン部分であるアントシアニジンは、欧州において医薬品として用いられ、末梢血管の病気の治療において価値ある薬理学的性質を持

つことが知られていた（特開平3-81220）。しかし、食品としてこのような科学的に裏付けられた視覚改善機能を持つものは開発されていなかった。

【0022】

このアントシアニンを含む医薬品の特許に記載されているアントシアニンの原料としては、果実中にアントシアニン含有量の高いブルーベリー（ビルベリー、*Vaccinium myrtillus*）か、果実として安価なブドウがほとんどであり、カシスは用いられていなかったため、カシスアントシアニンの薬理学的効果についてはほとんど研究されてきていない。これはカシスに含まれるカシスアントシアニンは固形分換算で約0.7重量%以下と微量であったためであろう。本発明者らは、このように見逃されて来ていたカシスアントシアニンに新規な機能を発見したのである。前述のブルーベリーアントシアニンの効果が、視覚機能ではなく、中枢神経に作用していたことから、カシスアントシアニンと作用機作が異なることもありえることである。

【0023】

しかもこのような視覚改善機能などを、医薬品の投与で行うと一時的な回復は可能であるが、慢性的な症状の緩和にはならない。そのため、食品で日常的に摂取することによって視覚機能の改善ができるものが望まれていた。前述のように、カシスに含まれるカシスアントシアニンは固形分換算で約0.7重量%以下と微量であったため、カシスアントシアニンを大量に含んだ食品も存在していなかった。よって食品に大量に添加できるカシスアントシアニン素材が切望されていた。そこで、本発明記載の方法により、食品への添加が可能な高濃度アントシアニン組成物が得られたため、カシスアントシアニンをこれら一般食品へ大量に添加することが可能となった。そこで本発明により初めて、カシスアントシアニンを多く含む視覚改善食品を日常的に摂取することが可能となった。よって本発明で初めて、カシスアントシアニンがもつ慢性的な視覚機能不全などの防止や視覚機能改善効果などの薬理学的な機能を、食品として摂取することによって連続的に発揮できるようになったのである。

【0024】

【発明が解決しようとする課題】

前述のように従来あるカシス由来の食品用のカシスアントシアニン含有物としてはカシス濃縮果汁とカシス色素があった。しかしカシス濃縮果汁中のカシスアントシアニンは0.5重量%程度であるため、100mgのカシスアントシアニンを摂取するには濃縮果汁として20gも配合せねばならないが、この場合共存する4~6gの有機酸も一緒に添加されるため、酸味が強すぎて通常の食品に配合することは難しかった。また、カシス色素も通常のカシスアントシアニンの含有量は0.7重量%以下であるため、100mgのカシスアントシアニンを摂取するには色素として14g（100gの食品当たり14重量%）配合せねばならず、通常の食品において色素の配合量は0.1重量%以下であり実際に配合することは難しかった。

【0025】

そのため、カシス特有の風味を生かし、なおかつカシスアントシアニンの効能を付与した健康志向の食品を開発することは従来できなかったため、本発明者らはカシスアントシアニンの食品用途に適した精製法を検討して、有効な方法を見いだした。

一方、前述のように、食品で日常的に摂取することによって視覚機能の改善ができるものが望まれていたため、発明者らは、自覚的測定に加え適切な機器による他覚的な評価で科学的に効果が確認でき、かつ食品として継続的に摂取できる視覚機能改善効果を持つ食品素材を探索して有効な組成物を見出した。

そこで、本発明の目的は、カシスアントシアニン高含有食品用組成物、該組成物を有機溶剤等の有害な物質を使わずに製造する方法、並びに視覚改善機能を有する機能性飲食品を提供することにある。

【0026】

【課題を解決するための手段】

本発明者らは、上記課題を解決するために鋭意研究を行ったところ、人体に有害な亜硫酸ガスや有機溶剤を用いることなく、荷電型の逆浸透膜を用いて膜分離することにより、効率よくカシスアントシアニンを精製分離することができた。このようにして、はじめて食品用途のカシスアントシアニン高含有組成物を製造

することに成功した。この方法により、カシスアントシアニン1.0重量%以上、デルフィニジン成分0.5重量%以上、デルフィニジン-3-0-ルチノシド0.4重量%以上である、カシスアントシアニン高含有食品用組成物を製造することができた。このカシスアントシアニン高含有組成物は酸味が強すぎず、カシス特有の風味があり、各種食品に配合することに適したものであった。さらに、本発明者らは、このカシスアントシアニン高含有組成物を配合した食品群に、いくつかの視覚機能改善効果をはじめて見出したのである。

【0027】

即ち、本発明は、カシスアントシアニンを固形分当たり1重量%以上25重量%以下、好ましくは5重量%以上25重量%以下を含むことを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物にある。上記カシスアントシアニンとしては、カシス果汁を荷電型逆浸透膜で精製濃縮したものが挙げられる。

さらに、本発明は上記カシスアントシアニンの成分がデルフィニジンであって、デルフィニジン成分の含有量が固形分当たり0.5重量%以上12.5重量%以下、好ましくは2.5重量%以上12.5重量%以下であること特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物である。

【0028】

さらに、本発明は上記カシスアントシアニンの成分がデルフィニジン3-0-ルチノシドであって、デルフィニジン3-0-ルチノシドの成分含有量が固形分当たり0.4重量%以上10重量%以下、好ましくは2重量%以上10重量%以下であることを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物である。

さらに、本発明はカシス果汁を原料として、荷電型逆浸透膜で精製濃縮することを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物の製造方法にある。上記荷電型逆浸透膜としては、マイナス荷電型逆浸透膜が挙げられる。そして、マイナス荷電型逆浸透膜の塩保持力がNaClで5~20%のものが好ましい。

【0029】

さらに、本発明はカシス果汁を原料として、荷電型逆浸透膜及びイオン交換樹脂を用いることによって精製濃縮することを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物の製造方法である。上記イオン交換樹脂としては強酸性陽イオン

交換樹脂が挙げられる。

さらに、本発明は上記食品用組成物を配合してなることを特徴とする機能性飲食品にある。上記飲食品としてはキャンディー、チューイングガム、ジュース、チョコレート、錠菓、ゼリー状食品、ジャム等が挙げられる。

【 0 0 3 0 】

さらに、本発明は視覚改善機能を有することを特徴とする上記食品用組成物及び上記機能性飲食品にある。そして、上記視覚改善機能としては、眼精疲労の回復機能、視力の低下の回復機能、近視の回復機能、水晶体の屈折力の低下からの回復機能、暗視力の改善機能、暗順応の改善機能、網膜機能の改善機能、または網膜桿体の改善機能が挙げられる。

【 0 0 3 1 】

【発明の実施の形態】

本発明は、有毒な亜硫酸ガスや有機溶媒等を用いることなく、荷電型の逆浸透膜を用いて膜分離することにより、効率よくカシスアントシアニンを経製濃縮し、食品用途のカシスアントシアニン高含有組成物を製造するものである。

本発明で述べているカシスアントシアニンとは、カシス果実または濃縮果汁より抽出されたアントシアニンのことである。デルフィニジン成分とはデルフィニジンだけでなく、デルフィニジン3-0-ルチノシド、デルフィニジン3-0-グルコシドを含むものである。

なお、以下に述べるカシスアントシアニンの含量は、次のように測定した。カシスアントシアニンの主成分は、表1に示したように、デルフィニジン3-0-ルチノシド、デルフィニジン3-0-グルコシド、シアニジン3-0-ルチノシド、シアニジン3-0-グルコシドである。

【0032】

【表1】

表1 各濃縮果汁におけるアントシアニン成分の含有量

	ブルーベリーアントシアニン	カシスアントシアニン	アローニャアントシアニン
デルフィニジン成分	35.1%	67.0%	0.0%
デルフィニジン	0.6%		
3-O-ガラクトシド	12.0%		
3-O-グルクロシド	12.3%	12.8%	
3-O-キシロシド	0.0%	54.2%	
3-O-アラビノシド	10.2%		
シアニジン成分	29.7%	30.0%	100.0%
シアニジン	0.0%		
3-O-ガラクトシド	11.0%		65.4%
3-O-グルクロシド	11.1%	3.6%	3.9%
3-O-キシロシド	0.0%	29.3%	
3-O-アラビノシド	7.6%		27.6%
3-O-キシロシド			3.1%
マルビジン成分	10.4%	0.0%	0.0%
マルビジン	0.0%		
3-O-ガラクトシド	2.4%		
3-O-グルクロシド	6.5%		
3-O-キシロシド	0.0%		
3-O-アラビノシド	1.5%		
ペオニジン成分	10.9%	0.0%	0.0%
ペオニジン	0.0%		
3-O-ガラクトシド	2.1%		
3-O-グルクロシド	7.6%		
3-O-キシロシド	0.0%		
3-O-アラビノシド	1.2%		
ペツニジン成分	13.9%	0.0%	0.0%
ペツニジン	0.0%		
3-O-ガラクトシド	3.9%		
3-O-グルクロシド	7.5%		
3-O-キシロシド	0.0%		
3-O-アラビノシド	2.5%		

【0033】

これらの標品をHPLC分析し、それぞれアントシアニンの主な発色域である520nmにおける応答係数（mg／ピーク面積）を測定した。カシスアントシアニン含有量を測定したいサンプルをHPLC分析し、それぞれの成分のピーク面積に標品から求めた応答係数を乗じて、それぞれの成分含量を計算し、注入量との比から含有量を重量%で計算して求めている。そのため、カシスアントシアニンの含有量とは

、アグリコンであるアントシアニジンの量だけでなく、結合している糖の量も含むものとなっている。同様に、デルフィニジン含有量とはアグリコンであるデルフィニジンの量だけでなく、デルフィニジンに結合している糖の重量も含むものとなっている。ブルーベリーアントシアニン、アローニャアントシアニンについても同様である。

【0034】

本発明に用いられる荷電型逆浸透膜は、従来用いられている例えば、特公昭58-50633号公報記載の方法とは大きく異なる。すなわち特公昭58-50633号公報記載の方法で用いられる非荷電型の逆浸透膜は、保持力がNaClの場合は30～99%で好ましくは50～90%と記載されており、糖の保持力は90～100%とされており、糖、酸などの低分子のものは保持され、水のみが排出される膜であることが分かる。

【0035】

それに対し、本発明に用いられる荷電型逆浸透膜は、マイナスに荷電しており、さらには保持力がNaClの場合は5～20重量%程度のもの、好ましくは10%程度のものが単糖類や有機酸類を良く排除し、カシスアントシアニン類の分離精製に最適であった。この膜は本来、分画分子量としては約2000～3000程度であり、分子量500～1000のカシスアントシアニンは透過することが予想され、またマイナスの荷電膜であるため、カシスアントシアニンなどのプラス荷電物質には、吸着されてしまうことが予想されていた。

【0036】

しかし、後記の実施例1記載のように、このような膜を使用してカシスアントシアニンの濃縮を行うと、驚くべきことにカシスアントシアニンの大部分は透過されず保持され、その他の成分の大部分をしめる糖や有機酸などは排除され、同時に水も排除されることにより濃縮作用も起こることが判明した。得られた濃縮液は、カシス独特の風味（フレーバー）を有しており、HPLC分析の結果から、カシスアントシアニンの含有量が固形分当たり1重量%以上（濃縮液では6.4重量%、粉末化後は5.1重量%）、有機酸5重量%以下で、単糖類は検出されなかった。よって、本濃縮品は、酸味や甘味が低いことからどのような味を付けることも可能であり、どのような食品に配合することも可能となり食品原料として非常に優れて

いるものである。また、前述のように原料となるカシス果汁中のカシスアントシアニン量は大きな変動があるため、種々の原料から同等な方法で、精製濃縮を行い表 3 記載のようにカシスアントシアニン高含有組成物を調整することが可能となった。どの試験区もアントシアニンの濃縮倍率として 8~15 倍程度上昇しており、組成物中の糖および有機酸の含有量は低い。また実施例 2 記載のようにこの組成物をさらにクロマト分離を行い、濃縮倍率としては約 4 倍程度上昇し、純度 25% まで到達することも可能であった。

【 0 0 3 7 】

これら組成物中のカシスアントシアニンの組成分析より、主成分は、デルフィニジン 3-0-ルチノシド 50.4 重量%（固形分当たり濃縮液で 3.2 重量%、粉末化後は 2.6 重量%）であり、これはブルーベリーなど他のベリー類に見られない成分である。アグリコンであるアントシアニジンでは、デルフィニジン 61.2 重量%（固形分当たり濃縮液では 3.9 重量%、粉末化後は 3.1 重量%）、シアニジン 38.8 重量%（固形分当たり濃縮液では 2.5 重量%、粉末化後は 2.0 重量%）となっており、デルフィニジンが主成分であった。

【 0 0 3 8 】

「食品と開発」31 巻 3 号 5~8 ページによると、ブルーベリーは、シアニジン、ペオニジン、デルフィニジン、ペツニジン、マルビジンの 5 種のアグリコンと、グルコース、アラビノース、ガラクトースの 3 種の糖が組み合わさった 15 種のアントシアニンで構成されており、主成分はマルビジンでデルフィニジンの含有量は 20 重量%程度であると報告されている。カシスアントシアニンはアントシアニン中に 50 重量%以上も含まれるデルフィニジンが主成分であり、他のベリー類に見られないデルフィニジン 3-0-ルチノシドが主成分であることから、ブルーベリーアントシアニンなどの他のベリー類アントシアニンとは大きく異なっており、これは後記の実施例 1、2 で調製した組成物（濃縮液・粉末）に示すとおりである。

【 0 0 3 9 】

このように本発明で言うところの組成物は、実施例 1、2 記載の液体、粉末などの固体の他に、ペースト状、ゲル状などの形態をとることができる。

そこでこの実施例1、2記載の粉末と濃縮液を用いて、実施例3～11記載の方法で食品添加試験を行い良好な結果を得た。これらの各実施例におけるカシスアントシアニン各成分の含有量を表2にまとめた。

【 0 0 4 0 】

【表 2】

表 2 各サンプルにおけるアントシアニン成分の含有量

	固形分濃度 (BX)	製品当たりの含有量		固形分当たりの含有量		アントシアニン成分		アントシアニン成分		アントシアニン成分		アントシアニン成分	
		アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン	アントシアニン
カシス生果汁	約11	0.08重量%以下	0.73重量%以下	0.37重量%以下	0.29重量%以下	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
カシス濃縮果汁	約65	0.48重量%以下	0.73重量%以下	0.37重量%以下	0.29重量%以下	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
ブルーベリー濃縮果汁	約65	約1.3重量%	約2重量%	0.4重量%	0重量%	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
アロニーニャ濃縮果汁	約85	約0.65重量%	約1重量%	0重量%	0重量%	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
市販のカシスジュース	約11	0.08重量%以下	0.3重量%以下	0.15重量%以下	0.12重量%以下	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
市販のカシスジャム	約90	0.2重量%以下	0.4重量%	0.15重量%	0.12重量%	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
市販のカシスジャム	約85	4.16重量%	5.1重量%	3.9重量%	3.2重量%	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
実施例1の濃縮液	100	5.1重量%	5.1重量%	3.1重量%	2.9重量%	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
実施例1の粉末	65	1.95重量%	3重量%	1.9重量%	1.9重量%	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
実施例1の濃縮液 (中間製品)	65	10.25重量%	25重量%	15.7重量%	13.2重量%	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
実施例1の濃縮液	100	25重量%	25重量%	15.7重量%	13.2重量%	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上	約50重量%以上	約40重量%以上
実施例2の粉末													

【0041】

それに対して従来技術である限外濾過膜を用いた方法によると透過性が悪く、濃縮物のカシスアントシアニン含有量も低く、濃縮効率も悪く、所期のカシスアントシアニンを調製することはできなかった。

また、発明者らはこのカシスアントシアニン高含有組成物に、視覚機能改善効果、特に眼精疲労改善効果を見いだした。

【0042】

従来の医薬品における眼精疲労などの視覚機能の評価法は、アンケート調査による自覚的疲労感の回復や、ウシ毛様体筋の収縮、屈折調節測定など様々な方法が挙げられている。しかし、発明者らは、自覚的に眼精疲労を測定する方法としてVAS (Visual analogue scale)を採用した。この方法は、疲労の評価において最近多く用いられるようになってきた方法で、比較的信頼度が高い方法であるとされている。測定法は10cmの目盛りの付いていない直線を用い、左端は全く疲労していない状態、右端は極限まで疲労している状態として、被験者の疲労状態を線上にプロットし、左端からの距離で疲労度を数値化する方法である。

【0043】

また、他覚的に眼精疲労を測定する方法としてオートレフラクトメーターにより水晶体の屈折力を測定することで眼精疲労を測定する方法が最も適していると判断し、この方法を採用した。水晶体の屈折力の値（屈折値あるいは屈折度などともいう）は本来は視力、特に、近視、遠視を他覚的に表す数値である。日本産業衛生学会のVDT作業研究会では、視覚機能検査項目のなかの視力に関する検査項目は、通常を中心視力検査の他にオートレフラクトメーターなどによる屈折検査を推奨している。この理由は、屈折異常と眼精疲労とは密接な関係があるとされているからである。「眼科MOOK NO.23 1985 年眼精疲労 10ページ」によると、「眼の屈折度は、眼精疲労の診療に当たって、ことさらに重要視されねばならず、屈折度の矯正を行うだけで、眼精疲労が氷解する例もあるし、また、屈折矯正によって眼精疲労の愁訴が多かれ少なかれ軽減する症例はしばしば経験される。」とあり、水晶体の屈折力の改善が、近視や偽近視、ひいては眼精疲労に大きな効果があることは、確認されているといえる。

【0044】

屈折値の測定法は、大きく分けて自覚的測定法と他覚的測定法がある。自覚的測定法は、通常眼鏡店などで行われる方法で、被験者に眼鏡を掛けさせて、そこにマウントされたレンズを変えていき、遠点が良く見えるレンズの屈折値を、被験者の屈折値とする方法である。本法は、被験者の意志などが反映されるため、数値が不確実である。そこで、本出願では、より正確性の高いオートレフラクトメーターによる他覚的測定法を採用した。これは、測定原理として近赤外光を眼に当て、網膜からの反射光の像の光軸のずれの程度から求める方法である。

【0045】

屈折力の単位は通常D（ジオプター）で表し、通常の見視者は、屈折値0Dである。近視者になると、屈折値がマイナスの方向にずれ、一般的には-3Dまでが弱度近視、-3D~-6Dが中度近視、-6D異常が強度近視とされている。これは、焦点が合う距離の逆数となっている。すなわち、屈折値が-1Dであると、1/1で、眼から1m先までしかピントが合わないことを示している。同様に、屈折値が-5Dであると、1/5で、20cm先までしかピントが合わないことを示している。

なお、屈折値は、涙液層、角膜、眼房、水晶体、硝子体、眼軸長と瞳孔径など、眼の組織のいろいろな部分の関与が予想されている。

【0046】

また本発明で述べている暗順応とは、明るい場所から暗闇に眼が移されたときの数十分間にわたる感度の上昇過程である。光の感度を感じるのは網膜であり、網膜の視細胞には桿体と錐体の2種類がある。桿体は暗所視時に働き、主として光覚を司る。錐体は明所視に働き、主として色覚、形態覚を司るものである。暗順応は、この錐体と桿体の両方が関与しており、錐体によるものは5~10分で閾値に達し、錐体内の感光色素の再生過程に相当する。桿体のものは30分で閾値に達する。錐体の暗順応から、桿体の暗順応に切り替わる点が、Kohlrausch屈曲点と呼ばれている。この暗順応が低下することで、暗闇でものが見えなくなる夜盲症（とりめ）や暗視力低下あるいは、明るいところで眼のくらむ原因となっている。そのため、この暗順応を改善することにより、暗視力の低下の予防や夜間視力の上昇、眼のくらみなどに効果があるといえる。

【0047】

本発明において、眼精疲労改善効果の試験は、実施例3に詳しく記載しているように、コンピューター作業による眼精疲労を人為的に与え、作業負荷前にカシスアントシアニン、ブルーベリーアントシアニン、アローニャアントシアニンを高含有させた3種のジュース状の飲料を与えて、作業負荷後の屈折値の測定を行い飲食前と比較している。また自覚的な眼精疲労の検査として前述のVASによる調査も実施している。VASは、摂取前負荷後で比較して、疲労度が最も弱かった試験区を調査した。結果はカシスアントシアニン摂取区が最も効果のあった被験者は10名中5名、ブルーベリーアントシアニンが3名、アローニャアントシアニン、非摂取ともに各1名であり、眼精疲労改善効果はカシスアントシアニンが最も高いことが自覚的調査から確かめられた。また屈折値の結果としては、カシスアントシアニン摂取群にのみ大きな屈折値の改善効果が見られ、優位眼（効き目）屈折値の平均で0.47Dの改善効果が見られている。屈折値0.5Dの改善とは、眼鏡においては、近視度数2段階分の改善効果であり、視力の低下の予防あるいは回復に関して大きな効果があり、特に近視の予防と回復に効果があったことが明白になった。また上記に述べたように、屈折値は眼精疲労と密接な関係をもっており、屈折値の回復による眼精疲労の回復は、大きく実感できる作用である。このようにカシスアントシアニンを摂取することによって、眼精疲労が回復または予防することが他覚的検査によっても裏付けられた。

【0048】

後記の実施例3記載の試験は、調節弛緩位における水晶体の屈折値を測定していることから、カシスアントシアニンは、水晶体もしくは、その厚みを調節する機能を有する毛様体に作用することで、この改善効果が得られていると予想している。

しかも実施例3記載のように、この屈折値の改善作用はカシスアントシアニンにのみ見られ、同時に実験を行ったブルーベリーアントシアニンや、アローニャアントシアニンにはこの効果が見られなかった。それぞれのアントシアニンの成分を表1に示した。これを見てわかるように、カシスアントシアニンの主成分は、デルフィニジン3-O-ルチノシドであり、これは他の2種のアントシアニンには

含まれていない成分である。上記の改善作用の違いは、このデルフィニジン3-0-ルチノシドが有効成分である可能性を示唆している。

【0049】

そこで、本発明ではジュース状の飲料以外にもこのカシスアントシアニン高含有組成物を配合した食品群を後記実施例5~11記載のように作製し、この食品群に視覚機能改善効果があること、即ち機能性食品であることを確認した。これらの実施例3~11記載の食品群は従来のカシス生果汁やカシス濃縮果汁では、カシスアントシアニン高含有食品は製造できなかったが、本発明記載のカシスアントシアニン高含有組成物を用いることで、これら一般食品へカシスアントシアニンを大量に添加することが初めて可能となったのである。

【0050】

また、実施例4に記載のように、カシスアントシアニンは暗順応改善効果を持つことも確認できた。表8にあるように、暗順応開始後30分経過時点で11人の平均値で、非摂取区では 1.39×10^{-5} Luxまでしか指標を認識できなかったが、カシスアントシアニン摂取区では 1.05×10^{-5} Luxまで指標を認識できている。同様に、カシスアントシアニンほどではないが、ブルーベリーアントシアニン、アローニャアントシアニンでも若干の改善効果が見られている。なお本法は、ランドルト管の向きを答えさせていることから、暗視力の測定をしていると言い換えることも可能であり、暗視力の改善効果があったとすることも可能である。なお図2に示したように、この暗順応改善効果は、錐体には影響せずに、桿体の暗順応閾値のみを改善していることが判明し、網膜の桿体に作用していることが判明した。

【0051】

これらの効果の差は、表1に示したように、もっとも効果の高かったカシスアントシアニンは、最もデルフィニジン量が高く67.0重量%であった。つぎに効果のあったブルーベリーアントシアニンのデルフィニジン量は35.1重量%であった。最も効果の低かったアローニャアントシアニンのデルフィニジン量は0重量%であった。このように、暗順応改善効果とデルフィニジン含量との間には比例関係があり、アントシアニンのなかでも、特にデルフィニジンに暗順応改善効果を有

することが示唆された。

【0052】

本発明において、カシスアントシアニンを配合した食品を摂取することにより、屈折値と暗順応における視覚機能の改善、さらには、近視、視力低下、眼精疲労、暗視力、網膜機能などが改善されることを見いだした。カシスアントシアニンは、主として網膜と毛様体筋に作用していると考えている。網膜は、視覚器官のなかでも最も重要な器官の一つである。網膜は、角膜などのように生体移植したり、水晶体のように人工硝子レンズなどで代用することができない。また、網膜疾患は、種々の疾患と密接に関係している。網膜の機能が改善されることで、暗順応改善、暗視力の改善以外にも、動体視力の改善や、様々な網膜疾患、例えば、飛蚊症や網膜剥離、網膜黄斑変性症などの予防又は回復に効果があることが期待できる。

【0053】

網膜はカメラで言うところのフィルムにあたり、この感度があがるだけでも、大変大きな自覚症状が得られることがわかる。

また、毛様体筋は、カメラで言うところの焦点調節機構に当たり、水晶体は、カメラで言うところのレンズに当たる。水晶体の機能が回復することで、眼精疲労、疲れ眼、視力低下、偽近視、近視以外にも、遠視、老視、乱視などの機能不全や、白内障や緑内障などの疾患の予防になることが予想できる。

【0054】

視覚は、ひとつひとつの機能が複雑に絡み合っており、網膜や水晶体の屈折力が回復することで、全般的な眼の機能不全、例えば、充血、かすみ目、目のくらみ、ドライアイ、目やにの増加、目のくまなどが回復することが期待できる。

また、アントシアニンは、抗酸化性活性をもつことがわかってきており、過酸化物質がその原因となっていることが予想されている白内障の治療または予防に効果があることも予想できる。

【0055】

本発明記載のカシスアントシアニン高含有組成物を配合する食品形態は実施例記載のもの以外にもありとあらゆる形態が可能である。例えば、チョコレート、

ジャム・ママレード、キャンディー、錠菓、グミ状菓子、ビスケット、クラッカー、クッキー、パイ、せんべい・おかき、ジュース、ヨーグルト、乳飲料、ゼリー状飲料、プリン、ゼリーなどのデザート類、フルーツソース、お茶・コーヒー・紅茶・ハーブ茶類、魚肉練り製品、乳および乳製品、ハム・ソーセージ、味噌醤油、ソース・ケチャップ、カレー・シチュー類、酒類、清涼飲料水、アイスクリームとアイスクリーム類、シラップ類、パン、団子、餅、豆腐、酢、佃煮、漬け物、珍味類、あん類、水ようかん、フラワーペースト、インスタントラーメン、レトルト食品、缶詰瓶詰め食品、栄養強化食品、栄養補助食品、など多岐にわたる。本カシスアントシアニンの配合量としては、一回で効能をもたせたい場合は、最低摂取量として少なくともアントシアニンとして10mg、アントシアニンとして16mg程度が効果的であるが、摂取量はこれにとらわれず、多めに摂取することが望ましい。一日に何回か分けて摂取したい場合は、摂取回数に応じて量を分割することも可能である。また、何日間も連続して摂取するとより明確な効果が出る。食品を摂取する場面としては、眼精疲労を感じる時、眼の機能不全を感じる時、あるいは眼の機能を向上させておきたい時の生活上のいかなる場合でもよく、例えば、自動車、列車、航空機などの運転前あるいは運転の合間、テレビ、ビデオなどを見る前あるいは見ている間、テレビゲーム、パソコン作業などを行う前あるいは使用中、使用後、読書の前、最中、後、睡眠不足で眼が不調の時、日差しが眩しい時、眼の疲労を感じたとき、化粧ののりが悪いと感じたとき、スポーツをする前、あるいはしている合間など、いかなる場面での摂取が可能である。

【0056】

【実施例】

以下、本発明を実施例によりさらに具体的に説明する。ただし、本発明はこれら実施例にその技術的範囲が限定されるものではない。

【実施例1】 カシスアントシアニン含有食品用組成物とその製造法

市販のカシス濃縮果汁 (BX.65.1) 6.6Kgを34.2リットルの水で希釈し、BX 10.6の希釈果汁40.8Kgを調製した。本希釈果汁はpH2.6で、固形分当たりのカシスアントシアニンの含有量は0.7重量%であった、含まれる単糖類は約40%、有機酸は2

5%含まれていた。

【0057】

本希釈果汁を日東電工社製、NTR-7410膜面積 1.8m^2 をセットした装置で濃縮を行った。本膜は、マイナス荷電型逆浸透膜であり、NaClの保持力は約10%、平均分画分子量は2000~3000のものである。入口圧力 $15.0\text{Kg}/\text{cm}^2$ 、出口圧力 $14.4\text{Kg}/\text{cm}^2$ で濃縮を開始した。濃縮開始時の透過速度は $888\text{ml}/\text{min}$ で、非常に透過性がよかったため、20リットル排出されたら濃縮側に20リットル水を加える要領で、300分連続で濃縮を行った。最後に水を加えた後は濃縮液が循環しなくなるまで濃縮を行い、終了後数リットルの水で装置内に残っている液を洗浄し、濃縮液側へ混合した。透過液は、合計190リットルであった。

【0058】

濃縮液は、合計24リットルで通常の液状であった。濃縮液の固形分濃度はBx.1.1で大量の洗浄水が流れ込んだ為低下していた。濃縮液のHPLCによる分析の結果、固形分当たりのカシスアントシアニンの含有量は6.4重量%であった。固形分当たり約5.6倍の濃縮倍率であった。単糖類は全く検出されず、有機酸は3%程度含まれていた。これをロータリーエバポレーターでBx.65くらいになるまで濃縮し、以下の実施例に用いた。

【0059】

濃縮液中のカシスアントシアニンの組成は、デルフィニジン3-O-ルチノシド50.4重量%（固形分当たり3.2重量%）、デルフィニジン3-O-グルコシド10.8重量%（固形分当たり0.7重量%）、シアニジン3-O-ルチノシド35.4重量%（固形分当たり2.3重量%）、シアニジン3-O-グルコシド3.4重量%（固形分当たり0.22重量%）であった。つまりデルフィニジン成分の含有量は61.2重量%（固形分当たり3.9重量%）であった。

【0060】

このカシスアントシアニン濃縮過程を何度か繰り返して、大量にサンプルを得、以下の粉末化工程に用いた。Bx1.1の濃縮液をロータリーエバポレーターでBx5.0になるまで濃縮した。Bx5.0の濃縮液800mlに10gのマルトデキストリンを加えた溶液を、ディスク型スプレードライヤーで噴霧乾燥した。一部缶壁に付着して

回収できなかったため、得られた粉末は42.5gであった。カシスアントシアニンの含有量は 5.1重量%であった。HPLCによる分析の結果、カシスアントシアニンの組成は変化しておらず、デルフィニジン3-0-ルチノシド50.4重量%（固形分当たり2.6重量%）、デルフィニジン3-0-グルコシド10.8重量%（固形分当たり0.55重量%）、シアニジン3-0-ルチノシド35.4重量%（固形分当たり1.8重量%）、シアニジン3-0-グルコシド3.4重量%（固形分当たり0.17重量%）であった。つまりデルフィニジン成分の含有量は61.2重量%（固形分当たり3.1重量%）で変わらなかった。

原料として用いるカシス果汁を変えて同様の実験を行い、その結果を表3にまとめた。どの試験区も、アントシアニン含有量として8～15倍程度上昇しており良好な結果となった。また、濃縮後の有機酸、単糖類は大幅に減少し、食品素材として良好な性質であった。

【0061】

〔実施例2〕 カシスアントシアニン含有食品用組成物とその製造法

実施例1記載（表3の実験1）の、アントシアニン高含有組成物（アントシアニン含有量6.4重量%）を用いて、クロマト分離によるさらなる純度向上試験を実施した。

【 0 0 6 2 】

【表 3】

表3 各種原料果汁における精製操作による各成分の変化

精製前（原料）			
実験	アントシアニン含有量	有機酸含有量	単糖類含有量
1	0.7重量%	25重量%	40重量%
2	0.4重量%	20重量%	45重量%
3	0.3重量%	25重量%	45重量%
4	0.15重量%	20重量%	45重量%



精製後（濃縮品、高含有組成物）			
実験	アントシアニン含有量	有機酸含有量	単糖類含有量
1	6.4重量%	3重量%	0重量%
2	4.6重量%	3重量%	0重量%
3	3.0重量%	4重量%	0重量%
4	1.2重量%	5重量%	0重量%

【 0 0 6 3 】

組成物をロームアンドハース社製、イオン交換樹脂アンバーライト200Cを充填した300mlカラムに通液し、アントシアニン成分を吸着させた。その後蒸留水1.5リットルを通液して余分な成分を流去したのち、エタノール50に対して1重量%塩酸水溶液50の割合で混合した溶液500mlを通液して、アントシアニン成分を溶出した。この50%エタノール画分をロータリーエバポレーターで濃縮し、水に再溶解した。再溶解液は、20ml、Bx. 15、固形分として3gであった。HPLCによる分析の結果、アントシアニンの固形分当たりの含有量は25.0重量%であった。濃縮液中のカシスアントシアニンの組成は特に変わらず、デルフィニジン3-O-ルチノシド50.5重量%（固形分当たり12.6重量%）、デルフィニジン3-O-グルコシド11.0重量%（固形分当たり2.75重量%）、シアニジン3-O-ルチノシド34.5重量%（固形分当たり8.63重量%）、シアニジン3-O-グルコシド4.0重量%（固形分当たり0.73重量%）であった。つまりデルフィニジン成分の含有量は61.5重量%（固形分当たり15.4重量%）であった。

本再溶解液を、凍結後フリーズドライを行い粉末化した。固形分あたりのアン

トシアニン含量は25重量%であった。本操作と同様の操作を繰り返して調製した粉末を実施例10に用いた。

【0064】

〔実施例3〕 コンピューター作業負荷による眼精疲労の回復効果を有する機能性飲料

遠視・老視・乱視・強度近視でない健常成人男女10人（23才～34才）を対象にした。試験群は、カシス群、ブルーベリー群、アローニャ群と、対照として非摂取群とし、クロスオーバー二重盲検法による群間比較試験を行った。日間変動をさけるため、それぞれの群をランダムに配置し摂取試験を行った。

被検物質として表7に示した配合で、実施例1記載のカシスアントシアニン濃縮液（カシスアントシアニン固形分当たり含有量6.4%）と市販のブルーベリー濃縮果汁とアローニャ濃縮果汁を用いて3種のジュース（1本200g）を作成した。それぞれ40mgのアントシアニジン（アントシアニンのアグリコン部分）が含まれるような割合で配合したため、アントシアニン量としてはカシスアントシアニン78.4mg、アローニャアントシアニン62.1mg、ブルーベリーアントシアニン62.3mg配合したこととなる。

【0065】

二重盲検法を用いたため、被験者と実験者に内容がわからないままで、試験を行った。

被験者は、被検物質摂取前に約15分間測定を行い、被検物質を摂取し、摂取2時間後から4時間後までの計2時間作業負荷を与え、負荷終了後すぐに測定を行った。作業負荷はコンピューター上でクレペリン検査に準じた単純な加算試験を2時間休息なしで行った。以下に測定開始時を0:00としたタイムコースを示した。

【0066】

摂取前測定	摂取	負荷開始	負荷終了・測定	
0:00	0:15	2:15	4:15	4:30

【0067】

測定は、ニデック（株）社製アコモドオートレフを用いて、優位眼（効き目）の調節弛緩位における屈折値を、被検物質摂取前と作業負荷後に測定し比較した

。また、事前に非摂取での負荷試験・測定も行った。

各測定の際に同時にVASによる自覚的疲労度測定を行った。

試験当日のコンピューター作業と当日の朝からのカフェイン・アントシアニン・ニコチンの摂取を禁止した。

【0068】

摂取負荷前後の差の平均値を表4に、paired-t検定による検定結果を表5に示した。表4の非摂取群から見てわかるように、負荷後0.5Dの屈折値の低下が見られており、眼精疲労による近視もしくは偽近視が現れている。非摂取群に比較すると、どの摂取群も数値の改善は見られているが、カシス摂取群にのみ $p < 0.05$ の危険率で統計的に有意な改善効果が見られた。なお、標準偏差が大きくなっているのは、もともとの被験者個人個人固有の屈折値の値が様々であるためである。

【0069】

【表4】

表4 各摂取群における優位眼屈折値の摂取負荷前後の差
(正の値は悪化、負の値は改善を示す。)

摂取群	摂取負荷前後の差
カシスアントシアニン	-0.470±0.333
ブルーベリーアントシアニン	0.064±0.269
アローニャアントシアニン	-0.097±0.381
非摂取	0.541±1.177

【0070】

【表5】

表5 各摂取群の差の検定結果

比較する群間		p 値
カシスアントシアニン	非摂取	0.022*
ブルーベリーアントシアニン	非摂取	0.236
アローニャアントシアニン	非摂取	0.171

*は $p < 0.05$ 以下で有意であった。

【0071】

表6には、それぞれの被験者が最も眼精疲労の改善効果を感じた試験群を表に

した。カシスアントシアニン摂取群が最も優れていて、10名中5名。ブルーベリーアントシアニンが3名。アローニャアントシアニン、非摂取群が各1名となり、自覚症状においても、カシスアントシアニンが最も優れた眼精疲労改善効果を示した。

【0072】

【表6】

表6 VASによる疲労改善効果が最も見られた試験区

被験者 NO.	最も疲労改善効果のあった群
1	ブルーベリーアントシアニン
2	ブルーベリーアントシアニン
3	カシスアントシアニン
4	カシスアントシアニン
5	非摂取
6	ブルーベリーアントシアニン
7	アローニャアントシアニン
8	カシスアントシアニン
9	カシスアントシアニン
10	カシスアントシアニン

【0073】

〔実施例4〕 暗順応回復効果を有する機能性飲料

眼科疾患のない成人男女11名（23才～50才）を対象にした。試験群は、カシス群、ブルーベリー群、アローニャ群と、対照として非摂取群とし、クロスオーバー二重盲検法による群間比較試験を行った。日間変動をさけるため、それぞれの群をランダムに配置し摂取試験を行った。

被検物質として実施例3と同様に表7に示した配合で、3種のジュース（1本200g）を用いた。実施例3と同様にアントシアニン摂取量はそれぞれ40mg含まれるような割合で配合したため、アントシアニン量としてはカシスアントシアニン78.4mg、アローニャアントシアニン62.1mg、ブルーベリーアントシアニン62.3mg配合したこととなる。

【0074】

【表 7】

表 7 実施例 3 および 4 に用いたジュースの配合表

カシスアントシアニンジュース	
実施例 1 記載カシスアントシアニン濃縮液 (Bx65 アントシアニン 6.4 重量%)	2.3 重量%
グラニュー糖	11.3 重量%
クエン酸ナトリウム	0.4 重量%
香料	0.1 重量%
水	85.9 重量%

アローニャアントシアニンジュース	
Ybbataler 社製アローニャ果汁 (Bx65、アントシアニン 0.94 重量%、アントシアニジン 0.61 重量%)	5.1 重量%
グラニュー糖	13.5 重量%
クエン酸ナトリウム	0.4 重量%
クエン酸	1.3 重量%
香料	0.1 重量%
水	79.6 重量%

ブルーベリーアントシアニンジュース	
Ybbataler 社製ブルーベリー果汁 (Bx. 65 アントシアニン 1.43 重量%、アントシアニジン 0.94 重量%)	3.3 重量%
グラニュー糖	16.0 重量%
クエン酸ナトリウム	0.4 重量%
香料	0.1 重量%
水	80.2 重量%

【0075】

被験者は、被検物質摂取前に約15分間測定を行い、被験物質を摂取し、摂取2時間後すぐに測定を行った。

測定は、Haag Streit AG社製Goldmann Weekersアダプトメーターを用いて、部分的暗順応測定を行った。

最初に被験者に室内光で5～10分間順応させた。次に測定室を完全暗室にし、

検査前暗順応を2分間行った。次に、ドーム内で10分間明順応を行った。その後、本測定を開始した。本測定は、輝度を下げて被験者から見えない状態でランドルト管を指標として、視標を3方向（縦、横、ななめ）に設定し、輝度を上げていき被験者が視標の向きを確認できたら視標の向きを答えてもらい、正解の場合、点をプロットして行った。この点を認識限界閾値とした。Kohlrausch屈曲点の現れる測定開始後10分間までは連続して測定を行い、開始後10～30分間は1～3分おきに測定した。測定は開始後30分で終了した。

【0076】

試験当日のコンピューター作業と当日の朝からのカフェイン・アントシアニン・ニコチンの摂取を禁止した。

結果は、ほぼ暗所順応が終了した暗順応開始30分後の認識限界閾値の平均値と標準偏差を表8に示した。標準差偏差が大きいのは、もともとの固有の暗順応閾値の個人差が大きいためである。

【0077】

【表8】

表8 各摂取区における摂取2時間後の暗順応閾値（暗順応開始30分後）
（数値が小さいほど良化していることをしめす。）

摂取群	摂取2時間後の暗順応閾値(Lux)
カシスアントシアニン	$1.05 \times 10^{-5} \pm 5.51 \times 10^{-6}$
ブルーベリーアントシアニン	$1.11 \times 10^{-5} \pm 3.67 \times 10^{-6}$
アローニャアントシアニン	$1.31 \times 10^{-5} \pm 5.70 \times 10^{-6}$
非摂取	$1.39 \times 10^{-5} \pm 4.85 \times 10^{-6}$

【0078】

この表からわかるように非摂取群と比較して、それ以外の3種のアントシアニンを摂取した場合はいずれも認識限界閾値の平均値が低下しており、アントシアニンの効果が見られている。最も効果のあったものがカシスであり、その後ブルーベリー、アローニャの順であった。しかも、図2に示したように全てKohlrausch屈曲点以前には影響を及ぼさず、屈曲点以後に改善効果が見られることから、網膜錐体に影響を及ぼさず、網膜桿体にのみ作用していることがわかった。

【 0 0 7 9 】

〔実施例5〕 視覚改善効果を有するチョコレート

チョコレートのセンター部分にクリームが入っている、カシスアントシアニン高含有チョコレート（一枚あたり50g）を製造した。重量比でチョコレート60重量%、センタークリーム40重量%の比率で配合し、中心部のクリームに実施例1記載のカシスアントシアニン高含有粉末（カシスアントシアニン含有量5.1重量%）を以下のように配合した。本チョコレートはカシス由来の風味を保持した大変良質のチョコレートであった。

【 0 0 8 0 】

砂糖	20重量%
油脂	44重量%
粉乳	30重量%
香料	1重量%
実施例1の粉末	5重量%

（カシスアントシアニン含有量5.1重量%）

【 0 0 8 1 】

実施例3および4記載のジュースの替わりに、本チョコレートを1枚（50g、センター部分としては20g）摂取して、実施例3および4記載の試験をそれぞれ被験者1名ずつで行った。本試験ではアントシアニンとして26mg、カシスアントシアニンとしては51mg摂取した計算になる。

結果は、屈折値は-4.17Dから-3.85Dへ-0.32D改善された。暗順応の認識限界閾値は 5.0×10^{-6} Luxであった。本被験者は非摂取の際、 8.0×10^{-6} Luxであったため、両試験共に改善効果が見られており、チョコレートに配合した状態でもカシスアントシアニンの視覚改善効果を示している。

【 0 0 8 2 】

〔実施例6〕 視覚改善効果を有するタブレットキャンディー

カシスアントシアニン高含有タブレットキャンディー（錠菓、9粒で15gを一包装）を製造した。実施例1記載のカシス由来のアントシアニン高含有粉末（カシスアントシアニン含有量5.1重量%）を以下のように配合した粉末を打錠して製

造した。本タブレットキャンディーはカシス由来の風味を保持した大変良質のタブレットキャンディーであった。

【0083】

粉糖	84.9重量%
クエン酸	3.5重量%
香料	3.0重量%
乳化剤	2.0重量%
実施例1の粉末	6.6重量%

(カシスアントシアニン含有量5.1重量%)

【0084】

実施例3および4記載のジュースの替わりに、本タブレットキャンディーを2包装(30g)摂取して、実施例3および4記載の試験を被検者1名で行った。本試験ではアントシアニンとして51.4mg、カシスアントシアニンとしては100.98mg摂取した計算になる。

結果は、屈折値は-0.61Dから-0.20Dへ-0.41D改善された。暗順応の認識限界閾値は 6.0×10^{-6} Luxであった。本被験者は非摂取の際、 1.3×10^{-5} Luxであったため、両試験共に改善効果が見られており、タブレットキャンディーに配合した状態でもカシスアントシアニンの視覚改善効果を示している。

【0085】

〔実施例7〕 視覚改善効果を有するチューイングガム

カシスアントシアニン高含有チューイングガム(一枚あたり3g、7枚で1包装)を製造した。実施例1記載のカシスアントシアニン高含有粉末(カシスアントシアニン含有量5.1重量%)を以下のように配合してガム状に成形して製造した。本チューイングガムはカシス由来の風味を保持した大変良質のチューイングガムであった。

【0086】

砂糖	70.5重量%
ガムベース	20.0重量%
香料	3.0重量%

クエン酸 1.5重量%

実施例1の粉末 5.0重量%

(カシスアントシアニン含有量5.1重量%)

【0087】

実施例3および4記載のジュースの替わりに、本チューイングガムを1包装 (21g) 摂取して、実施例3および4記載の試験を被検者1名で行った。本試験ではアントシアニンとして27.3mg、カシスアントシアニンとしては53.6mg摂取した計算になる。

結果は、屈折値は-1.48Dから-1.28Dへ-0.20D改善された。暗順応の認識限界閾値は 1.0×10^{-5} Luxであった。本被験者は非摂取の際、 2.0×10^{-5} Luxであったため、両試験共に改善効果が見られており、チューイングガムに配合した状態でもカシスアントシアニンの視覚改善効果を示している。

【0088】

〔実施例8〕 視覚改善効果を有する機能性飲料

カシスアントシアニン高含有飲料 (一本あたり100ml) を製造した。実施例1記載のカシスアントシアニン濃縮液 (カシスアントシアニン含有量固形分当たり6.4重量%) を以下のように配合して製造した。本飲料はカシス由来の風味を保持した大変良質の飲料であった。

【0089】

果糖ぶどう糖液糖 16.0重量%

クエン酸 0.7重量%

香料 0.2重量%

実施例1の濃縮液 0.6重量%

(カシスアントシアニン含有量固形分当たり6.4重量%)

水 82.5重量%

【0090】

実施例3および4記載のジュースの替わりに、本飲料を1本 (100g) 摂取して、実施例3および4記載の試験を被検者1名で行った。本試験ではアントシアニンとして12mg、カシスアントシアニンとしては25mg摂取した計算になる。

結果は、屈折値は-0.93Dから-0.81Dへ-0.12D改善された。暗順応の認識限界閾値は 1.0×10^{-5} Luxであった。本被験者は非摂取の際、 1.5×10^{-5} Luxであったため、両試験共に改善効果が見られており、飲料に配合した状態でもカシスアントシアニンの視覚改善効果を示している。

【0091】

〔実施例9〕 視覚改善効果を有するゼリードリンク

カシスアントシアニン高含有ゼリードリンク（一本あたり100ml）を製造した。実施例1記載のカシスアントシアニン高含有粉末（カシスアントシアニン含有量5.1重量%）を以下のように配合して製造した。本ゼリードリンクはカシス由来の風味を保持した大変良質のゼリードリンクであった。

【0092】

果糖ぶどう糖液糖	16.0重量%
クエン酸	0.7重量%
香料	0.2重量%
ゲル化剤	0.2重量%
実施例1の粉末	2.0重量%
水	80.9重量%

【0093】

実施例3および4記載のジュースの替わりに、本ゼリードリンクを1本（100g）摂取して、実施例3および4記載の試験を被検者1名で行った。本試験ではアントシアニンとして51mg、カシスアントシアニンとしては102mg摂取した計算になる。結果は、屈折値は-1.40Dから-1.17Dへ-0.23D改善された。暗順応の認識限界閾値は 5.5×10^{-6} Luxであった。本被験者は非摂取の際、 9.0×10^{-6} Luxであったため、両試験共に改善効果が見られており、ゼリードリンクに配合した状態でもカシスアントシアニンの視覚改善効果を示している。

【0094】

〔実施例10〕 視覚改善効果を有するハードキャンディー

カシスアントシアニン高含有ハードキャンディー（1個あたり3g，5個で一包装）を製造した。実施例2記載のカシスアントシアニン高含有粉末を以下のように

に配合した。

製法はまず水にショ糖と実施例2記載の粉末（カシスアントシアニン含有量25.0重量%）を加え、良く混ぜて溶解した後、加熱沸騰させる。沸騰後、水飴を加えて145～150℃まで加熱して煮詰める。水が蒸発して、全体量が100の割合（最初150.7）になったら火を止め、酸味料を加えて攪拌後、型に流し込み、そのまま冷却して製造した。水が蒸発したためハードキャンディー中は以下のような組成となっている。本ハードキャンディーはカシス由来の風味を保持した大変良質のハードキャンディーであった。

【0095】

	煮詰め前(重量比)	煮詰め後
ショ糖	65.0	約65重量%
水飴	42.0	約31.3重量%
クエン酸	0.7	約0.7重量%
実施例2の粉末	3.0	約3重量%
(カシスアントシアニン含有量25.0重量%)		
水	40.0	約0重量%

【0096】

実施例3および4記載のジュースの替わりに、本ハードキャンディー1包装（15g）を摂取して、実施例3および4記載の試験を被検者1名で行った。本試験ではアントシアニンとして57.4mg、カシスアントシアニンとしては113mg摂取した計算になる。

結果は、屈折値は-5.78Dから-4.25Dへ-1.53D改善された。暗順応の認識限界閾値は 1.5×10^{-5} Luxであった。本被験者は非摂取の際、 1.8×10^{-5} Luxであったため、両試験共に改善効果が見られており、ハードキャンディーに配合した状態でもカシスアントシアニンの視覚改善効果を示している。

【0097】

〔実施例11〕 視覚改善効果を有するアントシアニン強化ジャム

カシスアントシアニン高含有ジャム（1食あたり15g）を製造した。実施例1記載のカシスアントシアニン高含有粉末（カシスアントシアニン含有量5.1重量%）

を以下のように配合した。原材料を釜でどろどろになるまで煮詰めてジャムを製造した。水が蒸発して全体量は100の割合（最初は119.1）となった。本ジャムはカシス由来の風味を保持した大変良質のジャムであった。

【0098】

	配合時(重量比)	製品時
カシス冷凍果実	40.0	30.9重量%
グラニュー糖	50.0	50.0重量%
粉糖	5.5	5.5重量%
ペクチン	0.3	0.3重量%
実施例1の粉末	13.3	13.3重量%
(カシスアントシアニン含有量5.1重量%)		
水	10.0	0.0重量%

【0099】

実施例3および4記載のジュースの替わりに、本ジャムを15gを摂取して、実施例3および4記載の試験を被験者1名で行った。分析の結果、本試験ではアントシアニンとして55mg、カシスアントシアニンとしては108mg摂取した計算になる。結果は、屈折値は-4.52Dから-3.70Dへ-0.82D改善された。暗順応の認識限界閾値は 1.3×10^{-5} Luxであった。本被験者は非摂取の際、 2.0×10^{-5} Luxであったため、両試験共に改善効果が見られており、ジャムに配合した状態でもカシスアントシアニンの視覚改善効果を示している。

【0100】

【発明の効果】

従来のカシスアントシアニン組成物はカシスアントシアニン含量が低く、酸味が強く、飲食品に添加することが適していなかったが、本発明の製造法により、カシスアントシアニン含量が高く、酸味が強すぎず、飲食品に添加できるカシスアントシアニン含有食品用組成物を得てこれを提供することができた。さらに、その組成物を添加した、視覚機能改善効果を有する機能性飲食品を提供することができた。

【図面の簡単な説明】

【図 1】

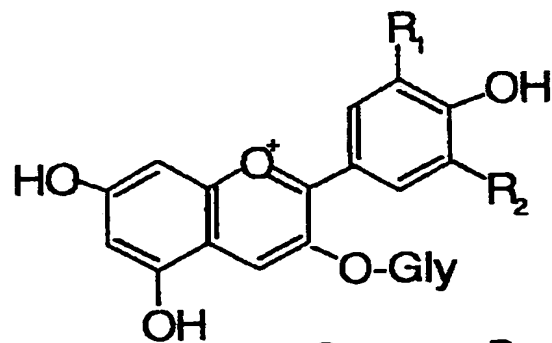
アントシアニンの化学構造を示す図。

【図 2】

カシアントシアニン摂取による暗順応改善効果を示す図。

【書類名】 図面

【図1】

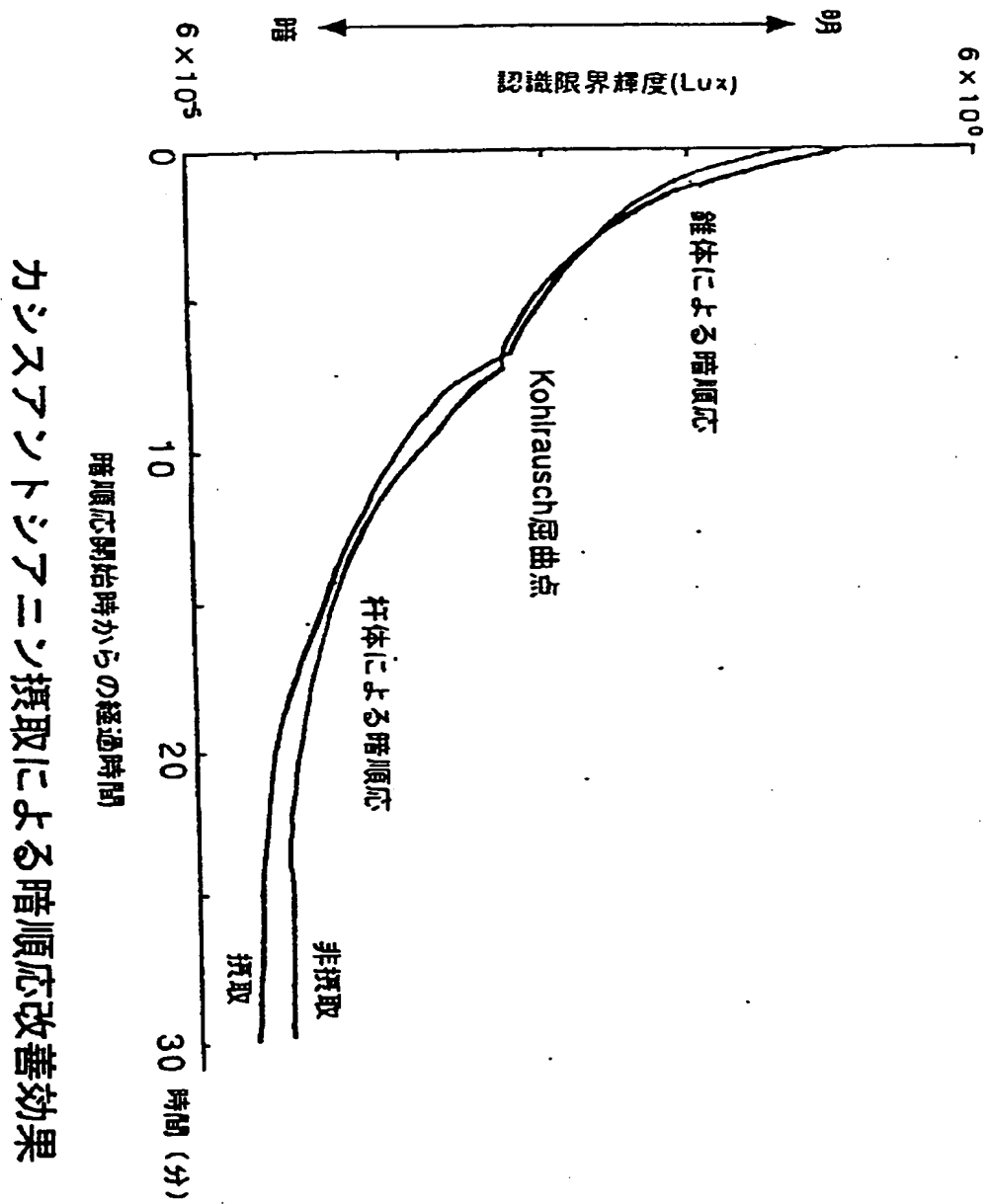


	R ₁	R ₂
デルフィニジン	OH	OH
シアニジン	OH	H
マルビジン	OCH ₃	OCH ₃
ペオニジン	OCH ₃	H
ペツニジン	OH	OCH ₃

Glyは、糖類（グルコース、ガラクトース、ルチノースなど）を表す

ベリー類に含まれる代表的なアントシアニンの構造

【図 2】



【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 カシスアントシアニン高含有食品用組成物、その製造法及び該組成物を含む機能性飲食品を提供すること。

【解決手段】 カシスアントシアニンを固形分当たり1重量%以上25重量%以下を含むことを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物、カシス果汁を原料として、荷電型逆浸透膜で精製濃縮することを特徴とするカシスアントシアニン含有食品用組成物の製造方法、前記食品用組成物を配合してなることを特徴とする機能性飲食品、及び視覚改善機能を有することを特徴とする前記食品用組成物並びに前記機能性飲食品。

【効果】 従来のカシスアントシアニン組成物はカシスアントシアニン含量が低く、酸味が強く、飲食品に添加することが適していなかったが、本発明の製造法により、カシスアントシアニン含量が高く、酸味が強すぎず、飲食品に添加できるカシスアントシアニン含有食品用組成物を得てこれを提供することができた。さらに、その組成物を添加した、視覚機能改善効果を有する機能性飲食品を提供することができた。

【選択図】 なし

出 願 人 履 歴 情 報

識別番号

[000006091]

1. 変更年月日

1990年 8月 3日

[変更理由]

新規登録

住 所

東京都中央区京橋2丁目4番16号

氏 名

明治製菓株式会社

THIS PAGE BLANK (USPTO)